Crêpes spirales

Ce vendredi 2 février 2024 c’est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon amusante avec ces Crêpes spirales …Un petit bonheur de gourmandise à accompagner avec de la confiture, du caramel beurre salé, ou tout simplement du sucre en poudre.

Crêpes spirales

Ingrédients pour une quinzaine de crêpes

- 500 ml de lait
- 4 œufs
- 40 g de sucre
- une pincée de sel.

- 250 g de farine
- 200 g de beurre fondu.
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

Préparation

- Faites fondre le beurre à feu doux et réservez.

Faites fondre le beurre à feu doux

- Battez les œufs et passez-les au chinois.

Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez aux œufs battus le lait, le beurre fondu, le sucre et la pincée de sel. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-

heure au frais.

Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais

- Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillérée à soupe de cacao en poudre.

Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillérée à soupe de cacao en poudre.

- Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.

Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.

- Faites chauffer votre poêle à crêpe; versez une louche de pâte à crêpe dans la poêle; puis à l'aide de la pipette formez une spirale avec la pâte au cacao. Faites cuire les crêpes à feu doux de chaque côté.

Formez une spirale avec la pâte au cacao

- Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe.

Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe

- Puis roulez la crêpe. Faites de même avec toutes les crêpes au fur et à mesure qu’elles sont cuites.

Puis roulez la crêpe

- Dégustez-les avec gourmandise!

Crêpes spirales